

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA FINALIZZATA ALLA  
SOTTOSCRIZIONE DI ACCORDI QUADRO PER L’AFFIDAMENTO DELLA  
FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI VARI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
FRESCHI PER IL PERIODO 01.01.2022-31.12.2024**

**3° VERBALE DELLA COMMISSIONE DI GARA  
DEL 15.11.2021**

L’anno duemilaventuno, addì quindici del mese di Novembre, alle ore 09.00, presso la sede dell’I.P.A.B. “La C.a.s.a”, si è riunita la Commissione di Gara, nominata con Determinazione dirigenziale n. 227 del 02.11.2021, composta da:

- ⇒ Presidente: Dott. Nicola Pivato – Istruttore Direttivo I.S.A.C.C. di Bassano del Grappa (VI) - membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Commissario: Dott.ssa Domenica Todesco – Segretario Direttore I.P.A.B. Villa Serena di Solagna (VI) – membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Commissario: Sig. Massimo Sbabo – Responsabile Servizio Cucina I.P.A.B. “La C.a.s.a” di Schio (VI) – membro esperto con diritto di voto;
- ⇒ Segretario verbalizzante: Sig.ra Dalla Riva Susanna – Responsabile Area Approvvigionamenti e Servizi Generali de “La C.a.s.a” - con funzioni di segretario della Commissione senza diritto di voto;

per dare corso alle operazioni di valutazione delle offerte tecniche nell’ambito della procedura aperta finalizzata alla sottoscrizione di accordi quadro di cui all’art. 54 del D.lgs 50/2016 per l’affidamento della fornitura di generi alimentari vari e prodotti ortofrutticoli freschi per il periodo dal 01.01.2022 al 31.12.2024.

\*\*\*\*\*

Si procede alla valutazione del **Lotto 2**.

Il Presidente della Commissione Giudicatrice riassume l’elenco delle ditte ammesse alla valutazione tecnica dell’offerta ed assegna una lettera ad ogni singola ditta concorrente come segue:

n°	Lettera	DENOMINAZIONE DITTA ED INDIRIZZO
1	A	<b>Comunello Giulio srl</b> Cod.Fisc 04063490219
2	B	<b>Ortofrutticola Euganea srl</b> Cod. Fisc. 05083540285
3	C	<b>Conor Veneto srl</b> Cod. Fisc. 02864091208
4	D	<b>Scal-Frut</b> Cod. Fisc. SCLMHL68C01E970P
5	E	<b>Esperides srl</b> Cod. Fisc. 01657060933

Il Presidente legge, altresì, quanto indicato all'art. 18.1 del Disciplinare di Gara ed i criteri di valutazione per il Lotto 2:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	OBIETTIVI
1	STRUTTURA ORGANIZZATIVA	20	1.1	Criteri di selezione dei fornitori ed eventuali certificazioni di qualità possedute dai suddetti: il concorrente dovrà indicare il sistema di qualificazione dei fornitori, selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, evidenziando i criteri adottati per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Esempio: sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori.	10	Valutare il criterio di scelta dei fornitori e delle certificazioni possedute a garanzia della qualità e della sicurezza della fornitura fin dalla filiera a monte. Verificare, in particolare, le modalità con cui l'aggiudicatario ha organizzato l'accesso alle informazioni disponibili sui fornitori, ha verificato il mantenimento dei requisiti del fornitore, ha effettuato monitoraggio delle forniture, ha segnalato eventuali casi di non conformità.
			1.2	Organizzazione aziendale: organigramma, descrizione delle professionalità dedicate agli aspetti afferenti la sicurezza alimentare, la qualità e gli aspetti igienico-sanitari	5	Verificare la disponibilità, da parte del fornitore, di una struttura organizzativa con professionalità dedicate in grado di rispondere alle esigenze di qualità e di sicurezza richieste
			1.3	Descrizione e localizzazione dei depositi/magazzini	5	Verificare la disponibilità di una struttura logistica efficiente in grado di rispondere alle

2	STEMA ORGANIZZATIVO DI EROGAZIONE DELLA FORNITURA	25	2.1	Modalità di evasione degli ordini compresa la capacità di evadere ordini urgenti e straordinari	10	esigenze degli Enti committenti Avere la garanzia di massima rispondenza tra ordine e consegna, al fine di evitare non conformità con conseguente dispendio di tempo e risorse (per ripetizione o frammentazione delle consegne). Valutare la capacità di evadere ordini straordinari ed urgenti
			2.2	Sistema di controllo e monitoraggio della catena del freddo	7	Evitare l'insorgere di situazioni a rischio alimentare collegate ad una non corretta gestione della catena del freddo
			2.3	Azioni preventive/correttive poste in essere per la risoluzione delle eventuali problematiche (non conformità, reclami, emergenze...) e in particolare le garanzie di sostituzione entro termini di tempi tali da non pregiudicare la produzione e l'erogazione del servizio di ristorazione	7	Evitare ricadute negative sulla qualità del servizio di ristorazione degli Enti, sia in termini di soddisfazione delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti, sia come doveroso rispetto dei menù già predisposti e prenotati
			2.4	Assistenza post-vendita. L'Operatore economico indica i nominativi di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Referente tecnico organizzativo</i> del servizio di assistenza post vendita, allegando curriculum;</li> <li>• <i>Servizio o riferimento della persona deputata</i> a ricevere gli ordini e le</li> </ul>	1	Verificare la presenza di interlocutori per il servizio di assistenza post vendita ed in particolare, per il referente tecnico organizzativo, tramite il curriculum, di un professionista competente e preparato

				comunicazioni amministrative; • <i>Responsabile del servizio appaltato.</i>		
3	SPECIFICHE QUALITATIVE DERRATE	10	3.1	Indicazione dei prodotti IGP, DOP, Equo solidali, lotta integrata e di filiera corta che l'operatore economico è in grado di fornire durante il periodo contrattuale, indicando i singoli fornitori di approvvigionamento	10	Garantire, su richiesta, una ampia ed affidabile fornitura di prodotti IGP, DOP, STG e di prodotti della filiera corta al fine di un miglioramento della qualità del servizio di ristorazione
4	INTERVENTI DI RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	10	4.1	Descrizione dei mezzi a disposizione per le consegne	5	Premiare la maggiore disponibilità di di automezzi utilizzati per i trasporti delle derrate a basso impatto ambientale e l'ottimizzazione delle consegne che consentono il viaggio di mezzi a pieno carico
			4.2	Descrizione degli imballaggi utilizzati	5	Premiare gli interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale (utilizzo di materiali riciclati se possibile, riciclabili e recuperabili), ed alla riduzione dell'ingombro nel trasporto, facilitandone trasportabilità e immagazzinamento; valutazione dei sistemi atti a prolungare la "shelf life" del prodotto e quindi a ridurre lo spreco
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE SULLA FORNITURA	5	5.1	Proposte finalizzate al miglioramento del servizio di fornitura complessivamente considerate, quindi migliorie di contenuto	5	Assicurare il miglioramento continuo del servizio di ristorazione degli Enti committenti

				tecnico gestionale, nutrizionale e informativo/formativo		per una risposta il più possibile adeguata alle istanze e alle esigenze dell'utenza anziana, senza oneri aggiuntivi
	<b>Totale</b>	<b>70</b>			<b>70</b>	

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 36. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo del confronto a coppie, secondo quanto previsto dalle Linee Guida ANAC n. 2, di attuazione del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa".

Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 a 6 come di seguito indicato:

preferenza massima	=	6
preferenza grande	=	5
preferenza media	=	4
preferenza piccola	=	3
preferenza minima	=	2
parità	=	1

Viene costruita una matrice con un numero di righe e di colonne pari al numero dei concorrenti meno uno e in ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, e in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto a entrambe.

Una volta effettuato il confronto a coppie, si trasforma la somma dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie" in coefficienti variabili tra zero ed uno.

Nelle operazioni matematiche si procederà con l'arrotondamento alla seconda cifra decimale.

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo compensatore di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1]

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

<b>P<sub>i</sub></b>	=	<i>punteggio concorrente i</i>
<b>C<sub>ai</sub></b>	=	<i>coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i</i>
<b>C<sub>bi</sub></b>	=	<i>coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i</i>
<b>.....</b>		
<b>C<sub>ni</sub></b>	=	<i>coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i</i>
<b>P<sub>a</sub></b>	=	<i>peso criterio di valutazione a</i>
<b>P<sub>b</sub></b>	=	<i>peso criterio di valutazione b</i>

$P_n$  = peso criterio di valutazione  $n$

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra il criterio qualità ed il criterio prezzo, nel caso in cui a nessuna offerta tecnica venga assegnato il punteggio massimo attribuibile, si procederà alla riparametrazione delle offerte, attribuendo 70 punti al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio, derivante dalla somma dei punteggi assegnati ai singoli criteri di valutazione, mentre agli altri concorrenti verranno assegnati punti proporzionalmente decrescenti secondo la seguente formula:

$$X = (70 \times PJ) / MP$$

Dove:

MP = miglior punteggio tecnico attribuito (la valutazione più alta)

PJ = punteggio assegnato all'offerta in esame.

Il punteggio tecnico sarà arrotondato alla seconda cifra decimale.

\*\*\*\*

I Commissari sono identificati nelle tabelle di valutazione nel modo seguente:

- ⇒ n°1 Presidente: Dott. Nicola Pivato
- ⇒ n°2 Commissario: Dott.ssa Domenica Todesco
- ⇒ n°3 Commissario: Sig. Massimo Sbabo

I componenti della Commissione, preso atto di quanto sopra riassunto, procedono con la lettura della documentazione tecnica di ogni singolo concorrente relativa ai seguenti criteri da esaminare e precisamente:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE
1	STRUTTURA ORGANIZZATIVA	Criteri di selezione dei fornitori ed eventuali certificazioni di qualità possedute dai suddetti: il concorrente dovrà indicare il sistema di qualificazione dei fornitori, selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, evidenziando i criteri adottati per verificare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Esempio: sistemi di autocontrollo da questi adottati; qualità dei prodotti forniti; audit di parte terza sui fornitori; controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori.
		Organizzazione aziendale: organigramma, descrizione delle professionalità dedicate agli aspetti afferenti la sicurezza alimentare, la qualità e gli aspetti igienico-sanitari
		Descrizione e localizzazione dei depositi/magazzini
2	SISTEMA ORGANIZZATIVO	Modalità di evasione degli ordini compresa la capacità di evadere ordini urgenti e straordinari
		Sistema di controllo e monitoraggio della catena del freddo
		Azioni preventive/correttive poste in essere per la risoluzione delle eventuali problematiche (non conformità, reclami, emergenze...) e in particolare le garanzie di sostituzione entro termini di tempi tali da non pregiudicare la produzione e l'erogazione del servizio di ristorazione

	DI EROGAZIONE DELLA FORNITURA	Assistenza post-vendita. L'Operatore economico indica i nominativi di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Referente tecnico organizzativo</i> del servizio di assistenza post vendita, allegando curriculum;</li> <li>• <i>Servizio o riferimento della persona deputata</i> a ricevere gli ordini e le comunicazioni amministrative;</li> <li>• <i>Responsabile del servizio appaltato</i>.</li> </ul>
3	SPECIFICHE QUALITATIVE DERRATE	Indicazione dei prodotti IGP, DOP, Equo solidali, lotta integrata e di filiera corta che l'operatore economico è in grado di fornire durante il periodo contrattuale, indicando i singoli fornitori di approvvigionamento

Ogni singolo Commissario procede al confronto a coppie, mediante l'impiego di tabelle triangolari (una per ogni sub-criterio e/o criterio), dove sono rappresentate le offerte, elemento per elemento, di ogni concorrente.

La tabella contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte, prese due a due.

Ogni Commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire e, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima).

Si riportano, nell'allegata tabella (Allegato n. 1), le valutazioni ed i conseguenti coefficienti attribuiti da ciascun Commissario nella seduta odierna riferiti ai criteri sopra citati.

Le operazioni sono svolte utilizzando una cartella di lavoro Microsoft Excel.

Si precisa che durante la valutazione del criterio 2.4 "Assistenza post-vendita" la Commissione riscontra, in riferimento alla concorrente C - Conor Veneto srl Partita I.V.A. 02864091208, la mancanza del curriculum vitae del referente tecnico organizzativo.

Il Presidente della Commissione alle ore 17.00 chiude la seduta e comunica che la Commissione giudicatrice proseguirà in seduta riservata il giorno 18.11.2021.

Il presente verbale costituito da nr 7 pagine è letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione di Gara:

- ⇒ Presidente: F.to Dott. Nicola Pivato\*
- ⇒ Commissario: F.to Dott.ssa Domenica Todesco\*
- ⇒ Commissario: F.to Sig. Massimo Sbabo\*

Segretario verbalizzante: F.to Sig.ra Susanna Dalla Riva\*

\* ai sensi ex art. 3 c. 2 D.Lgs. n. 39/1993

Prot. 3891

Pubblicato il 07.12.2021